PROGRAMME D'ETUDES

DE LA FILIERE

BOULANGERIE PÂTISSERIE

SOMMAIRE

EQUIPE DE PRODUCTION ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

SOMMAIRE **1**

PRESENTATION DU PROGRAMME **2**

TECHNICIEN EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE : CODE : BP **3**

VOCABULAIRE **4**

PREMIERE PARTIE **6**

1. SYNTHESE DU PROGRAMME D'ETUDES **6**

2. BUTS DE LA FORMATION **7**

3. COMPETENCES VISEES ET MATRICE DES OBJETS DE FORMATION **9**

4. OBJECTIFS GENERAUX **10**

DEUXIEME PARTIE **11**

MODULE N° 01 METIER ET FORMATION 11
MODULE N° 02 L'HYGIENE ET LA SECURITE 12
MODULE N° 03 LES MATIERES PREMIERES ET LES ALIMENTS 12
MODULE N° 04 L'OUTILLAGE ET L'EQUIPEMENT 14
MODULE N° 05 LES PAINS CLASSIQUES ET TRADITIONNELS 15
MODULE N° 06 PAINS SPECIAUX ET FANTAISIES 16
MODULE N° 07 PETITS FOURS FRAIS ET SECS 17
MODULE N° 08 CREER DES ENTREMETS TRADITIONNELS ET MODERNES 19
MODULE N° 09 PRODUITS A BASE DE PÂTES TOUREES 21
MODULE N° 10 LES PRODUITS A BASE DE PATES BRICHEES 22
MODULE N° 11 LES PATISSERIES A LA PIECE 24
MODULE N° 12 LA BOULANGERIE DECOR 26
MODULE N° 13 LES PIECES DE PRESENTATION ET DECOR 28
MODULE N° 14 REALISER DES CREMES ET DES GARNITURES 29
MODULE N° 15 SYNTHESE « PRODUCTION EN BRIGADE » 30
MODULE N° 16 ORGANISER ET GERER UNE BOULANGERIE-PATISSERIE 32
MODULE N° 17 S'INTEGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL 34

Document de travail

PRESENTATION DU PROGRAMME

Ce programme de formation Technicien en Boulangerie - pâtisserie a été produit dans le cadre du projet MEDA2. Il a été développé à L'OFPPT à Casablanca, en charge du projet MEDA2 secteur Tourisme et Hôtellerie dans le cadre du volet opérationnel dudit projet. Il a été élaboré suite à la réalisation de l'AST Boulanger – Pâtissier réalisée le 15 décembre 2006.

Le programme de formation Technicien en boulangerie et pâtisserie s'inscrit dans les orientations retenues par le Secrétariat d'État chargé de la Formation Professionnelle, concernant la formation professionnelle. Il a été conçu suivant le Cadre méthodologique d'élaboration et de mise en œuvre des programmes de formation selon l'Approche Par Compétences qui exige, notamment, la participation des professionnels du secteur et de la formation.

Le programme de formation est défini par compétences, formulé par objectifs et structuré en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels les besoins de formation, la situation de travail, les finalités, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme de formation, on énonce et structure les compétences minimales que le stagiaire doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme de formation doit servir de référence pour la planification de la formation et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

La durée du programme de formation est de 2000 heures; de ce nombre, 1745 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences particulières, liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 255 heures à l'acquisition de compétences générales. Un stage de professionnalisation de 640 heures (dont 160 heures facultatives la 1ère année) aura lieu en plus du module BP 17, ce qui portera à 1120 heures la formation en entreprise.

Le programme de formation dure deux années de 1000 heures chacune, soit 36 semaines de formation / an. Il est divisé en 17 modules dont la durée varie de 30 à 320 heures. Cette durée comprend le temps requis pour l'évaluation des apprentissages aux fins de l'obtention du diplôme.

Document de travail

TECHNICIEN EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE : CODE : BP

Pour être admis au concours donnant accès au programme *Technicien en Boulangerie - Pâtisserie*, il faut satisfaire aux conditions suivantes :

- Justifier du niveau Baccalauréat
- Être âgé de moins de 25 ans.

Afin de satisfaire aux besoins de la profession et aux préconisations de l'AST,
Le profil du candidat sera le suivant :

- Avoir une bonne résistance physique
- Aimer le travail en équipe
- Avoir des qualités d'organisation, de rigueur
- Savoir calculer, lire une recette
- Avoir un esprit de création et d'innovation

Document de travail

VOCABULAIRE

Programme de formation professionnelle

Un programme est un ensemble cohérent de compétences à acquérir, formulé en termes d'objectifs et découpé en modules. Il décrit les apprentissages attendus du stagiaire en fonction d'une performance déterminée. Ses objectifs et son contenu sont obligatoires.

Buts de la formation

Les buts de la formation sont des énoncés des intentions éducatives retenues pour le programme. Il s'agit d'une adaptation des buts généraux de la formation professionnelle pour un programme de formation donné.

Compétence

Une compétence est un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités et qui se fonde sur un ensemble intégré de savoirs, de savoir-faire, d'attitudes et de comportements. Elle est ainsi de nature combinatoire.

Les compétences sont de deux types :

- Les compétences particulières portent sur des tâches types du métier ou de la fonction de travail et qui rendent la personne apte à assurer avec efficacité la production d'un bien ou d'un service.
- Les compétences générales portent sur une activité de travail ou de vie professionnelle qui déborde du champ spécifique des tâches du métier lui-même ; ces compétences peuvent être transférables à plusieurs activités de travail.

Objectifs généraux

Les objectifs généraux servent à catégoriser les compétences à faire acquérir par le stagiaire. Ils servent à orienter et à regrouper les objectifs opérationnels.

Objectifs opérationnels

L'objectif opérationnel est défini en fonction d'un comportement relativement fermé et décrit les actions et les résultats attendus du stagiaire. Il comprend cinq composantes :

- Le comportement attendu présente la compétence.
- Les conditions d'évaluation renseignent sur les conditions qui prévalent au moment de l'évaluation de sanction : contexte, matériel, etc.

Document de travail

- Les précisions sur le comportement attendu décrivent des éléments essentiels à la compréhension de la compétence.
- Les critères particuliers de performance définissent des exigences à respecter et accompagnent chacune des précisions sur le comportement. Ils permettent de porter un jugement rigoureux sur l'atteinte de la compétence.
- Les critères généraux de performance définissent des exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité et donnent des indications sur le niveau de performance recherché ou sur la qualité globale d'un produit ou d'un service.

Module de formation

Subdivision autonome d'un programme de formation professionnelle formant en soi un tout cohérent et signifiant.

Unité

Étalon servant à exprimer la valeur de chacun des modules d'un programme de formation en attribuant à ces composantes un certain nombre de points pouvant s'accumuler pour l'obtention d'un diplôme; l'unité correspond à 15 heures de formation.

Document de travail

PREMIERE PARTIE

1. SYNTHESE DU PROGRAMME D'ETUDES

Technicien Boulangerie - Pâtisserie			
Code du programme :	**BP**	Nombre de modules:	17
Durée :	21800 h	Valeur en unités :	133

CODE	TITRE DU MODULE	Durée (heures)	Unités*
BP-01	Se situer en regard du métier et de la démarche de formation	**30**	**2**
BP-02	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité	**30**	**2**
BP-03	Caractériser les matières premières et les aliments	**90**	**6**
BP-04	Employer l'outillage et les équipements	**30**	**2**
BP-05	Elaborer les pains classiques et traditionnels	**150**	**10**
BP-06	Elaborer les pains spéciaux, fantaisies	**195**	**13**
BP-07	Confectionner les petits fours secs et petits fours frais	**90**	**6**
BP-08	Créer des entremets traditionnels et modernes	**180**	**12**
BP-09	Fabriquer des produits à base de pâtes tourées	**120**	**8**
BP-10	Concevoir des produits à base de pâtes briochées	**105**	**7**
BP-11	Concevoir des pâtisseries à la pièce	**195**	**13**
BP-12	Confectionner de la boulangerie décor	**30**	**2**
BP-13	Confectionner des pièces de présentation et décor	**45**	**3**
BP-14	Réaliser des crèmes et des garnitures	**120**	**8**
BP-15	Synthèse « production en brigade »	**195**	**13**
BP-16	Organiser et gérer une Boulangerie - Pâtisserie	**75**	**5**
BP 17	Favoriser l'intégration en milieu de travail	**320**	**21**
	T O T A L	**2000**	**133**
Autres formations			
	Mise à niveau en arabe	**60**	
	Mise à niveau en français	**60**	
	Législation	**20**	
	Gestion	**40**	

- 15 heures = 1 unité

Document de travail

2. BUTS DE LA FORMATION

Le programme *Technicien Boulanger - Pâtissier* vise à former des personnes aptes à exercer la fonction de Boulanger et pâtissier

Au regard de l'Analyse de Situation de travail, la maîtrise des tâches liées au métier et l'exercice de la fonction de travail nécessite des savoir-faire multiples.

Les buts généraux expriment les résultats globaux attendus de la formation. Ce sont:

Rendre la personne compétente dans l'exercice d'un métier

- Lui permettre de réaliser correctement et avec performance, les tâches et les activités inhérentes au métier;
- Lui permettre d'acquérir et de développer des habitudes constantes en rapport à la santé, la sécurité et l'hygiène dans un souci de l'ordre et de la propreté;
- Lui permettre d'acquérir les habiletés intellectuelles et gestuelles nécessaires à l'exécution des tâches qui lui seront proposées;
- Lui permettre de développer le souci de la qualité, le sens de l'économie et de la méthode et une conscience professionnelle élevée.

Assurer l'intégration de la personne dans la vie professionnelle

- Lui faire connaître le marché du travail et le contexte particulier de la boulangerie-pâtisserie;
- Lui faire connaître les droits et les responsabilités du stagiaire;
- Lui permettre de se préparer à la recherche d'un stage et d'un emploi.

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels chez la personne :

- Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents au choix des matières premières et aux techniques de confection des produits de boulangerie-pâtisserie;
- Lui faire acquérir des méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires;
- Lui permettre de développer l'habitude de l'auto-évaluation de ses produits;
- Lui permettre de développer l'autonomie, le sens des responsabilités, la créativité et l'esthétique.

Document de travail

Favoriser la mobilité professionnelle de la personne

- Lui permettre de développer des attitudes positives face aux changements et aux situations nouvelles;
- Lui permettre de se préparer à occuper un poste de boulanger-pâtissier dans tous les milieux de travail potentiel;
- Lui faire acquérir des connaissances et des habiletés transférables;
- Lui faire acquérir le souci de poursuivre son perfectionnement et son développement personnel.

Conformément aux exigences professionnelles et aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme d'études *Technicien en Boulangerie – Pâtisserie* vise à :

1. Rendre la personne efficace dans l'exercice de sa profession, c'est-à-dire à lui permettre de réaliser correctement, avec des performances acceptables au seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la profession.
2. Assurer l'intégration des lauréats à la vie professionnelle, notamment par une connaissance du marché du travail en général ainsi qu'une connaissance du contexte particulier de la profession choisie.
3. Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels chez la personne en lui permettant, entre autres, de comprendre les concepts reliés aux techniques et aux outils de travail en constante évolution.
4. Favoriser la mobilité professionnelle de la personne en lui permettant de se donner des moyens pour gérer sa carrière et se construire un projet professionnel dans le secteur de la Boulangerie et pâtisserie.

Document de travail

3. COMPETENCES VISEES ET MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

La matrice des objets de formation (en annexe) met en évidence les compétences générales (ou transversales), les compétences particulières (ou propres au métier) ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Les compétences transversales portent sur des activités communes à plusieurs tâches. Elles portent, entre autres choses, sur la compréhension de principes techniques ou scientifiques liés au métier. Les compétences spécifiques portent sur des tâches et des activités inhérentes à l'exercice du métier. Quant au processus de travail, il met en évidence les étapes les plus importantes de l'exécution des tâches et des activités propres au métier.

La matrice des objets de formation, à double entrée, permet de voir les liens entre des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale. Le symbole « Δ » montre qu'il existe un lien entre une compétence spécifique et une étape du processus de travail. Le symbole « o » indique un rapport entre une compétence transversale et une compétence spécifique. Des symboles noircis indiquent, en plus, que l'on tient compte de ces liens dans la formulation d'objectifs visant l'acquisition de compétences spécifiques.

La matrice des objets de formation est conçue en tenant compte des finalités et des buts de la formation professionnelle, à partir des tâches et des opérations définies au moment de l'analyse de la situation de travail. La logique qui a présidé à sa conception influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression en fonction de la complexité des apprentissages et du développement de l'autonomie du stagiaire. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences spécifiques dans l'ordre où elles devraient être acquises et sert de point de départ à l'agencement de l'ensemble des modules. Certains modules deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle avec eux.

Document de travail

4. OBJECTIFS GENERAUX

Les objectifs généraux du programme *Technicien en Boulangerie - Pâtisserie* sont présent ci- après. Ils sont accompagnés de l'énoncé des compétences liées à chacun des objectifs opérationnels de premier niveau qu'ils regroupent.

1) Développer chez le stagiaire les compétences nécessaires pour utiliser des notions technologiques durant l'exercice du métier

- • Caractériser les ingrédients utilisés en Boulangerie - Pâtisserie.
- • Employer l'outillage et l'équipement.

2) Développer chez le stagiaire les compétences nécessaires pour confectionner des produits de boulangerie, de viennoiserie, de pâtisserie

- Réaliser des pains classiques et traditionnels
- Confectionner des petits fours secs et petits fours frais
- Créer des entremets traditionnels et modernes à base de crèmes et garnitures
- Fabriquer des produits à base de pâtes tourées
- Concevoir des produits à base de pâtes briochées
- Concevoir des pâtisseries à la pièce
- Réaliser des pains spéciaux et fantaisies
- Confectionner des viennoiseries.
- Composer la partie dessert du menu.

3) Développer chez le stagiaire en boulangerie-pâtisserie les compétences nécessaires pour décorer et présenter des produits correspondant à cette spécialité

- Confectionner des pièces de présentation.
- Réaliser des pains décorés.

4) Développer chez le stagiaire les compétences nécessaires pour une intégration harmonieuse dans son milieu de formation et dans son milieu de travail

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- Maintenir un environnement de travail salubre et sécuritaire.
- Gérer une équipe de travail.
- Organiser l'information technique propre une Boulangerie – Pâtisserie.
- Effectuer les tâches reliées à l'organisation d'une Boulangerie – Pâtisserie.
- Rechercher un emploi.
- S'intégrer au milieu de travail.

Document de travail

DEUXIEME PARTIE

MODULE N° 01 METIER ET FORMATION			
Code :	BP-01	Durée :	30 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Se situer au regard du métier et de la démarche de formation** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de directives, de visites de boulangerie-pâtisserie, de salons professionnels à l'occasion, de revues spécialisées, de textes de lois,… - À l'aide : - du rapport de l'analyse de la situation de travail - du programme de formation - de documents professionnels : - de sites Internet sélectionnés **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Utilisation judicieuse du programme de formation - Repérage sélectif des renseignements - Exactitude de l'interprétation des informations

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Caractériser l'organisation professionnelle et l'activité économique du secteur Boulangerie et Pâtisserie au Maroc	Exactitude des informations recueillies Pertinence des informations recueillies
B.	S'informer sur les métiers et les conditions d'exercice qui s'y rattachent	Explication pertinente des savoir-faire Explication appropriée des aptitudes Explication correcte des connaissances
C.	Examiner les savoir-faire et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail et identifier les exigences associées à la pratique entrepreneuriale	Présentation appropriée des données
D.	S'informer sur la législation du travail	Informations précises de la législation qui régit l'activité salariée au Maroc
E.	S'informer sur le projet de formation et évaluer son orientation professionnelle	Information précises en rapport au projet de formation Identification précise de ses forces Identification précise de ses faiblesses par rapport à son orientation professionnelle

Document de travail

MODULE N° 02 L'HYGIENE ET LA SECURITE			
Code :	BP-02	Durée :	30 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de situations simulant diverses tâches du métier - Sans notes : - pour la production d'un rapport proposant des mesures applicables aux diverses situations présentées **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des mesures préventives adéquates ; - Manifestation du souci de préserver la salubrité et la sécurité au travail - Respect des règles de salubrité, d'hygiène et de sécurité au travail.

	Précisions sur le comportement attendu	***Critères particuliers de performance***
A.	Reconnaître les situations problématiques en termes de salubrité et d'hygiène.	• Identification univoque des situations problématiques; • Exactitude de la problématique en cause, pour chacune des situations.
B.	Énoncer les règles fondamentales d'hygiène personnelle.	• Justesse des règles énoncées; • Énoncé complet des règles de base.
C.	Énoncer les règles d'hygiène applicables dans l'environnement de travail	• Congruence entre les règles énoncées et l'environnement de travail; • Énoncé complet des règles applicables.
D.	Identifier les situations à risque pour la sécurité.	• Énumération complète des situations à risques; • Identification juste des situations à risques.
E.	Proposer des mesures de prévention concernant la sécurité.	• Proposition de mesures applicables; • Mesures de prévention adéquates.
F.	Décrire le protocole d'intervention en cas d'accident	• Description exacte du protocole d'intervention; • Description complète des divers éléments du protocole d'intervention.

MODULE N° 03 LES MATIERES PREMIERES ET LES ALIMENTS			
Code :	BP-03	Durée :	90 h

Document de travail

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Caractériser les matières premières et les aliments** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - individuellement - À l'aide : - de fiches techniques de base - dans un laboratoire de pâtisserie-boulangerie avec présence d'ingrédients. - avec des directives concernant la composition et les caractéristiques des ingrédients. - avec une liste de produits alternatifs aux ingrédients - Le stagiaire fera un choix exact et complet des matières premières en justifiant du choix de la qualité tout en proposant produits de substitution (s'il y a lieu). **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Choix exact et complet des matières premières. - Justification du choix de la qualité. - Estimation juste des coûts. - Choix exact et complet des produits de substitution.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Reconnaître les matières premières	• Identification exacte des matières premières et de leurs substituts. • Interprétation juste des renseignements apparaissant sur les emballages. • Utilisation judicieuse des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles.
B.	Présenter les utilisations des matières premières	• Présentation précise et concise. • Justesse des observations sur la qualité et la fraîcheur. • Énumération des principales propriétés et caractéristiques.
C.	Sélectionner les matières premières pour des préparations de boulangerie - pâtisserie.	Choix juste et complet pour chacune des préparations. • Choix de la qualité approprié au type de préparation. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité pendant les manipulations.
D.	Evaluer les quantités de matières premières	• Respect des proportions de la recette originale • Précision des calculs • Respect des règles d'écriture d'une recette
E.	Comparer le coût d'un produit en fonction de la matière première utilisée.	• Estimation exacte du coût du produit. • Justesse du choix des éléments de comparaison. • Commentaires intéressants.

Document de travail

MODULE N° 04 L'OUTILLAGE ET L'EQUIPEMENT			
Code :	BP-04	Durée :	30 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit **Employer l'outillage et l'équipement selon les conditions de travail** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de directives. Avec les instruments de mesures métriques. Avec les équipements de préparation, de cuisson, de conservation et de lavage. Avec les ustensiles de préparation et divers outils de boulangerie-pâtisserie. Avec le mode d'emploi des équipements. Le stagiaire doit mettre en fonctionnement un pétrin, une façonneuse, un four à convection, préchauffer un four à convection, mettre à température une étuve à température fixe et savoir utiliser un laminoir à épaisseur déterminée. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la préparation, l'utilisation, l'entretien et le rangement. - Choix exact de l'outillage et de l'équipement. - Vérifications et ajustements précis des instruments de poids et de mesure. - Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Maîtrise des techniques de nettoyage et d'entretien de l'outillage et de l'équipement. - Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Sélectionner l'outillage, l'équipement et les accessoires.	• Choix approprié de l'outillage, de l'équipement et des accessoires
B.	Préparer et utiliser l'outillage, l'équipement et les accessoires	• Mise en marche de l'équipement et des appareils • Adaptation correcte des accessoires • Vérification précise et complète de l'équipement • Préparation sécuritaire et soigneuse • Maîtrise des techniques d'utilisation • Emploi sécuritaire et soigneux
C.	Nettoyer et entretenir l'outillage, l'équipement et les accessoires	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'entretien • Application adéquate des techniques de nettoyage et d'entretien • Respect des règles de sécurité et d'hygiène
D.	Ranger l'outillage, l'équipement et les accessoires	• Choix approprié des endroits de rangement • Méthode de rangement sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 05 LES PAINS CLASSIQUES ET TRADITIONNELS			
Code :	BP-05	Durée :	150 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Elaborer des pains classiques et traditionnels** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - d'outillage et l'équipement d'un laboratoire de pâtisserie. -d'ingrédients nécessaires pour confectionner des pains classiques. -d'ingrédients nécessaires pour confectionner des pains traditionnels **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiènes et de sécurité. - Application juste des méthodes de fermentation et des étapes de confection et de cuisson. - Respect des normes de présentation. - Qualité des produits. - Conservation adéquate des produits. - Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail.	Sélection de la recette appropriée Choix approprié de la méthode de fermentation. Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement. Choix juste des ingrédients
B.	Confectionner la pâte levée et les produits	Respect des étapes de confection Produits conformes aux directives.
C.	Cuire et effectuer la finition des produits	Contrôle juste de la cuisson. Finitions appropriées des produits après cuisson. Application appropriée des procédés de conservation
D.	Nettoyer et ranger	Nettoyage approprié du matériel et du poste de travail. Rangement adéquat et sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 06 PAINS SPECIAUX ET FANTAISIES			
Code :	BP-06	Durée :	195 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Elaborer des pains spéciaux, fantaisies** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - de matières premières nécessaires pour confectionner six pains sur levain naturel ou six pains sur poolish et six pains de campagne sur pâte autolysée. - de matières premières nécessaires pour confectionner des pains traditionnels - d'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Planification méthodique du travail. - Maîtrise des techniques de confection des produits. - Maîtrise des techniques de façonnage et de coupe. - Maîtrise des techniques de fermentation. - Contrôle adéquat de la cuisson. - Qualité dans la confection des produits de base. - Conservation adéquate.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail.	Sélection appropriée des matières premières. Sélection juste des méthodes de panification. Choix et préparation correcte de l'outillage et de l'équipement. Interprétation juste des recettes et des directives.
B.	Pétrir des pâtes levées sur différentes fermentations	Mise en place appropriée des éléments de confection. Maîtrise du pétrissage (respect des étapes, température, voile…) Respect des règles d'hygiène et de sécurité Produit conforme aux directives.
C.	Façonner la pâte levée	Sélection juste du produit à réaliser. Interprétation correcte des directives. Maîtrise des techniques de façonnage.

Document de travail

D.	Apprêter, cuire et effectuer la finition des produits	Interprétation juste des modes appliqués à l'apprêt. Surveillance efficace de l'apprêt. Choix des méthodes de conservation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Reconnaître les cuissons. Reconnaître les préparations avant cuisson Application soignée des finitions. Cuisson efficace et juste des produits. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
E.	Nettoyer et ranger	Nettoyage approprié du matériel et du poste de travail. Rangement adéquat et sécuritaire.

MODULE N° 07 PETITS FOURS FRAIS ET SECS

Code :	BP-07	Durée :	90 h

Objectif opérationnel

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit

Confectionner des petits fours frais et secs

selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement
- À partir de recettes et de directives
- À l'aide :
  - d'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie.
  - des matières nécessaires pour confectionner des petits fours secs.
  - des matières nécessaires pour confectionner des petits fours frais

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de confection.
- Cuisson adéquate.
- Présentation soignée.
- Application adéquate des procédés de conservation.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Énumération ordonnée des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement.

Document de travail

		• Choix exact des matières premières. • Mise en place appropriée et complète des préparations de base.
B.	Confectionner les composantes.	• Maîtrise des techniques de confection. • Préparation complète pour la cuisson. • Respect des règles d'hygiène.
C.	Cuire les produits.	• Réglage correcte des fours. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Respect des règles de sécurité.
D.	Terminer et conserver les petits fours secs et les petits fours frais.	• Application correcte du montage des petits fours. • Application minutieuse des finitions • Produits répondants aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
E.	Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 08 CREER DES ENTREMETS TRADITIONNELS ET MODERNES			
Code :	BP-08	Durée :	180 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Créer des entremets traditionnels et modernes à base de crèmes et garnitures** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - des matières premières nécessaires pour confectionner un entremet classique et un entremet moderne à base de pâtes, de crèmes et garnitures différentes - - d'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Organisation méthodique du travail. - Interprétation juste des recettes et des directives. - Sélection et préparation appropriées de l'outillage et de l'équipement. - Choix juste des ingrédients. - Précision dans les poids et les mesures. - Maîtrise des techniques de confection. - Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de confection. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B.	Confectionner le produit	• Maîtrise des techniques de confections • Maîtrise des méthodes de confections. • Produit conforme aux directives. • Préparation complète des produits de base. • Préparation adéquate pour la cuisson
C.	Cuire le produit	• Application correcte des finitions avant cuisson. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Application correcte des procédés de conservation

Document de travail

D.	Confectionner les entremets	• Maîtrise des méthodes de confection. • Mise en place appropriée et complète des préparations de base. • Application soignée des coupes du découpage, du masquage, du garnissage, du montage. • Manipulation soignée des entremets.
E.	Appliquer les finitions, dresser et présenter les entremets.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Produits conformes aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité.
F.	Nettoyer et ranger	• Choix approprié des produits d'accompagnement. • Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des entremets. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène. • Application correcte des procédés de conservation. • Propreté du matériel et du poste de travail • Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

Document de travail

MODULE N° 09 PRODUITS A BASE DE PÂTES TOUREES			
Code :	BP-09	Durée :	120 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Fabriquer des produits à base de pâtes tourées** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - d'outillage et l'équipement d'un laboratoire de boulangerie - pâtisserie. - d'ingrédients nécessaires pour confectionner des croissants et des danoises. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Planification méthodique du travail. - Application juste des méthodes de préparation et de finition du produit. - Vérification appropriée de la cuisson. - Qualité des produits. - Application appropriée des procédés de conservation. - Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

	Précisions sur le comportement attendu	***Critères particuliers de performance***
A.	Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Énumération ordonnée des étapes de réalisation du produit.
B.	Confectionner et tourer la pâte	• Choix approprié des matières premières. • Application adéquate des techniques de confection et de tourage. • Conservation soignée de la pâte. • Respect des règles d'hygiène.
C.	Apprêter la pâte pour la cuisson et cuire	• Utilisation rationnelle de la pâte. • Pièces de dimension uniforme. • Conservation appropriée du produit. • Contrôle précis de la fermentation finale. • Appréciation et contrôle justes de la cuisson.
D.	Terminer le produit	• Finition appropriée du produit. • Respect des critères de qualité du produit. • Conservation appropriée.
E.	Nettoyer et ranger	• Nettoyage approprié du matériel et du poste de travail. • Rangement conforme et sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 10 LES PRODUITS A BASE DE PATES BRICHEES			
Code :	BP-10	Durée :	105 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Concevoir des produits à base de pâtes briochées** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - des matières premières nécessaires pour confectionner des brioches Nanterre, des brioches à tête et des brioches à la cannelle. - d''outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Planification méthodique du travail. - Maîtrise des techniques de confection des produits. - Maîtrise des techniques de façonnage et de coupe. - Maîtrise des techniques de fermentation. - Contrôle adéquat de la cuisson. - Qualité dans la confection des produits de base. - Conservation adéquate.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail.	Sélection appropriée des matières premières. Sélection juste des méthodes de confection. Choix et préparation correcte de l'outillage et de l'équipement. Interprétation juste des recettes et des directives.
B.	Confectionner des pâtes	Mise en place appropriée des éléments de confection. Maîtrise des techniques de confection. Respect des règles d'hygiène et de conservation. Respect des étapes de confection. Produit conforme aux directives. Application correcte de la fermentation.
C.	Façonner la pâte levée briochée	Choix exact du type de fermentation. Conservation adéquate de la pâte

Document de travail

		briochée. Sélection juste du produit à réaliser. Interprétation correcte des directives. Maîtrise des techniques de façonnage.
D.	Apprêter les brioches pour la cuisson	Interprétation juste des méthodes de finition. Sélection efficace de l'apprêt. Maîtrise d'application de l'apprêt. Choix des modes de conservation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
E.	Réaliser la cuisson	Reconnaître les cuissons. Reconnaître les préparations avant cuisson. Application soignée des finitions. Cuisson efficace et juste des produits. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
F.	Réaliser les finitions pour la présentation.	Reconnaître les différentes finitions. Appliquer les différentes finitions. Conservation efficace des produits. Présentation appropriée des produits. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
G.	Nettoyer et ranger	Nettoyage approprié du matériel et du poste de travail. Rangement adéquat et sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 11 LES PATISSERIES A LA PIECE			
Code :	BP-11	Durée :	180 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Concevoir des pâtisseries à la pièce** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - d'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie - pâtisserie. - des produits de base nécessaire pour confectionner: des pâtisseries à base de pâtes friables, à base de feuilletage, à base de pâtes battues - poussées **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Planification méthodique du travail. - Maîtrise des techniques de confection de la pâte feuilletée, des pâtes friables, des pâtes battues-poussées. - Contrôle adéquat de la cuisson. - Choix approprié du matériel de présentation. - Qualité dans la confection des produits de base. - Qualité dans la confection des produits finis. - Conservation adéquate. - Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail	Interprétation juste des recettes et des directives.Énumération ordonnée des différentes étapes de confection. Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. Choix exact des matières premières.
B.	Confectionner la pâte friable, la pâte feuilletée, la pâte battue-poussée	Reconnaître les différentes pâtes de base. Maîtrise des techniques de confection. Conservation adéquate de ces pâtes
C.	Confectionner le produit	Maîtrise des méthodes de confection. Produit conforme aux directives. Préparation complète des produits de base. Préparation adéquate pour la cuisson.
D.	Cuire le produit	Application correcte des finitions avant cuisson.

Document de travail

		Contrôle adéquat de la cuisson. Application correcte des procédés de conservation.
E.	Confectionner les pâtisseries et Appliquer les finitions	Mise en place appropriée et complète des préparations de base. Application soignée des coupes, du découpage, du masquage, du garnissage et du glaçage. Manipulation soignée des pâtisseries
F.	Dresser et présenter les pâtisseries	Choix approprié des éléments de finition. Application soignée des finitions. Produits conformes aux directives. Produits répondants aux critères de qualité. Choix du matériel de service et de présentation. Manipulation soignée des pâtisseries. Uniformité dans le dressage. Respect des règles d'hygiène. Application correcte des procédés de conservation.
G.	Nettoyer et ranger	Propreté du matériel et du poste de travail. Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

Document de travail

MODULE N° 12 LA BOULANGERIE DECOR			
Code :	BP-12	Durée :	30 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Concevoir de la boulangerie décor** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de directives, - À l'aide : - d'un croquis, d'une pièce ou d'un présentoir. - d'outillage et l'équipement d'un laboratoire de boulangerie et en particulier les outils de décors. - des produits de base et les matières premières nécessaires pour présenter un pain décoré et une pièce de présentation sur un thème défini par le formateur **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Planification méthodique. - Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Maîtrise des méthodes de préparation des produits de base et des matières à décorer. - Maîtrise des méthodes de confection et de présentation. - Manifestation du sens artistique et du bon goût.

	Précisions sur le comportement attendu	***Critères particuliers de performance***
A.	Planifier le travail	• Choix pertinent du thème. • Choix des motifs appropriés au thème. • Utilisation efficace des techniques de dessin. • Préparation correcte des gabarits. • Choix complet de l'outillage et de l'équipement.
B.	Déterminer les éléments de décor à confectionner	• Interprétation juste des recettes et directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de confection. • Choix exact des matières premières. • Choix pertinent et approprié des éléments de décor
C.	Apprêter les produits de base, les préparations et les matières de base.	• Choix exact des produits de base et des ingrédients. • Application juste des méthodes de préparation. • Respect des règles d'hygiène.

Document de travail

D.	Confectionner les éléments de base et les éléments rapportés de décor.	• Utilisation judicieuse et soignée de l'outillage et de l'équipement. • Maîtrise des méthodes de confection. • Préparation adéquate des produits pour la cuisson. • Fidélité de reproduction des produits ou de la pièce. • Application approprié des procédés de conservation. • Manifestation du sens de l'esthétique. • Présentation soignée de la pièce ou du produit.
E.	Nettoyer et ranger.	• Propreté de l'outillage et de l'équipement • Rangement adéquat et sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 13 LES PIECES DE PRESENTATION ET DECOR			
Code :	BP-13	Durée :	45 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Confectionner des pièces de présentation et décor** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives, - À l'aide : - de l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie pâtisserie. - des matières nécessaires pour confectionner des pièces de présentation. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Planification méthodique du travail. - Maîtrise des méthodes de confection. - Présentation soignée. - Qualité conforme aux produits commandés - Manifestation d'attitudes et de comportements artistiques.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Planifier le travail	• Ordonnancement juste des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B.	Confectionner les pièces de présentation	• Maîtrise des techniques de confection. • Réalisation juste des patrons • coupes régulières et bien finies • Assemblage réussi
C.	Finir et décorer la pièce de présentation	• Maîtrise des techniques de réalisation des recettes de décoration • Maîtrise de la technique de masquage • Maîtrise de la décoration, à la poche et au cornet • Application artistique de coloriage de la pièce.
D.	Nettoyer et ranger	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

Document de travail

MODULE N° 14 REALISER DES CREMES ET DES GARNITURES			
Code :	BP-14	Durée :	120 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Réaliser des crèmes et des garnitures** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de recettes et de directives - À l'aide : - des matières premières nécessaires pour confectionner les différentes crèmes - de l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Organisation méthodique du travail. - Interprétation juste des recettes et des directives. - Sélection et préparation appropriées de l'outillage et de l'équipement. - Choix juste des ingrédients. - Précision dans les poids et les mesures. - Maîtrise des techniques de confection. - Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Confectionner les différentes crèmes cuites et leurs dérivées	• Cuisson adéquate. • Produit répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
B.	Confectionner des crèmes non cuites et leur dérivées.	• Utilisation judicieuse de la gélatine. • Produit répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
C.	Confectionner des garnitures à tarte	• Produit répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.

Document de travail

MODULE N° 15 SYNTHESE « PRODUCTION EN BRIGADE »			
Code :	BP-15	Durée :	195 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Réussir une production en brigade** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - Pour l'un de ces postes : - Entremétier - Tourier - Boulanger-viennoiserie - Fournier - Pour un menu comprenant cinq choix différents : - à partir de recettes et de directives - en utilisant les ingrédients nécessaires - en utilisant l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie - sous la surveillance d'un responsable - pour un service de 60 personnes **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Utilisation rationnelle et adéquate de l'outillage et de l'équipement. - Planification méthodique du travail. - Maîtrise des méthodes de préparation et de confection. - Rapidité dans son exécution et souci d'économie. - Confection de qualité et présentation correcte du produit. - Application adéquate des méthodes de nettoyage et de rangement.

	Précisions sur le comportement attendu	***Critères particuliers de performance***
A.	Effectuer la mise en place des préparations	Interprétation juste du travail en fonction du poste occupé. Interprétation juste des recettes. Organisation efficace du travail. Choix approprié et rationnel du travail et des matières premières. Mise en place complète et soignée
B.	Confectionner les produits	Confection ordonnée des différents produits. Maîtrise des méthodes de confection. Efficacité dans l'exécution. Travail propre et soigné.

Document de travail

		Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
C.	Terminer et présenter les produits	Maîtrise des méthodes de finition. Rapidité d'exécution. Manipulation soignée des produits. Produits conformes aux directives et présentation esthétique. Conservation adéquate. Uniformité et équilibrage dans les dressages des plateaux.
D.	Ranger et nettoyer	Rangement approprié des matières premières. Rangement correct et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement. Propreté du poste de travail et du laboratoire.

Document de travail

MODULE N° 16 ORGANISER ET GERER UNE BOULANGERIE-PATISSERIE			
Code :	BP-16	Durée :	75 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **Maîtriser les outils afin d'organiser et gérer une boulagerie-pâtisserie** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir de directives, - À partir de situations réelles ou simulées - À l'aide : - des documents d'information **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Respect de la méthode de travail et de l'entreprise. - Respect des échéanciers. - Calcul exact. - L'esprit d'équipe et le sens de l'organisation.

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Effectuer l'ouverture et la fermeture d'une Boulangerie Pâtisserie.	• Port de la tenue de travail • Vérification de la propreté des lieux • Mise en marche des appareils • Vérification du fonctionnement des appareils • Vérification des contenus des réfrigérateurs. • Nettoyage du poste de travail et des appareils • Rangement du matériel
B.	Calculer le prix de revient et le prix de vente.	• Calcul exact en tenant compte des différents facteurs.
C.	Faire l'approvisionnement	• Achat approprié aux besoins en quantité et en qualité en tenant compte des stocks. • Respect des procédures d'achat. • Contrôle rigoureux à la réception. • Entreposage adéquat et sécuritaire.
D.	Gérer une brigade.	• Répartition adéquate des tâches. • Organisation efficace du travail.
E.	Appliquer les notions de planification du service dans une Boulangerie Pâtisserie	• Formulation juste de la mission et de l'objectif de l'entreprise

Document de travail

		• Elaboration pertinente d'un plan de travail • Rédaction précise des procédures à suivre • Utilisation appropriée des outils de planification

Document de travail

MODULE N° 17 S'INTEGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL			
Code :	BP-17	Durée :	320 h

Objectif opérationnel
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer sa compétence le stagiaire doit **S'intégrer en milieu professionnel** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent **CONDITIONS D'EVALUATION** - Individuellement - À partir - de directives - de la programmation de missions professionnelles - À l'aide : - d'un journal de bord - de fiches de mission professionnelles **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE** - Respect des règles, des conditions et des horaires de l'entreprise relativement au stage à exécuter - Souci de la qualité du service et du rendement - Travail exécuté de façon méthodique et consciencieuse - Présentation et implication personnelles - Réalisations de missions professionnelles

	Précisions sur le comportement attendu	*Critères particuliers de performance*
A.	Préparer son intégration au milieu du travail	Compréhension correcte des informations et des modalités relatives au stage d'intégration Choix judicieux des critères de sélection des boulangerie-pâtisseries où il serait intéressant d'exécuter un stage d'intégration Application correcte d'une démarche de recherche de stage.
B.	Observer le contexte et réaliser les activités d'une boulangerie pâtisserie	Respect des règles et des procédures de travail Exécution correcte de toutes les tâches et activités confiées Rédaction quotidienne de notes et d'observations pertinentes dans un journal de bord
C.	Mener des missions professionnelles	Rédiger des fiches de synthèse et collecte des documents supports de la mission
D.	Rédiger et présenter une note de synthèse sur les stages et les missions réalisées, selon un modèle prescrit	Synthèse de l'expérience acquise Présentation claire des difficultés

Document de travail

		rencontrées Analyse du contexte de travail et des missions réalisées Analyse de l'expérience relativement au choix d'un futur emploi et aux objectifs de carrière à se fixer

Document de travail